



Cuisine et
dépendances

Quesadilla



Voici une recette mexicaine très populaire qu'on peut servir en apéritif ou pour un repas express. Il suffit d'assembler deux tortillas avec au milieu une généreuse couche de fromage râpé - c'est la base - et la garniture de votre choix : poivrons et oignons pour cette fois, mais on peut également ajouter du poulet, des haricots rouges ou des crevettes.

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 2 tortillas
- 1 poivron
- 1/2 oignon
- 40 g d'emmental râpé
- quelques feuilles de basilic

- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

Faire cuire dans une poêle les oignons et les poivrons émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Laver les poivrons, enlever la tige, les pépins et éplucher. Couper la chair de poivrons en fines lamelles. Peler et émincer l'oignon.

Porter une poêle sur feu doux, disposer une tortilla. Laisser tiédir et parsemer de fromage râpé.

Ajouter par dessus les lanières de poivrons et oignons. Une fois que le fromage commence à fondre, recouvrir avec l'autre tortilla et retourner le tout. Laisser cuire une minute et couper le feu.

Couper la quesadilla en 6 et servir aussitôt.

Le 6 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/06/19208677.html>